

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту

**Завідувач кафедри
Сментина Н.В.**

(підпис)

«___» _____ 2018 року

ВИПУСКНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства»
за темою:

«Економічне обґрунтування проекту створення кафе «Піцерія»

Виконавець
студентка ФЕУП, IV курсу, групи 7
Григоржевська Юлія Валентинівна _____

Науковий керівник
к.е.н., доцент
Янковий Володимир Олександрович _____
/підпис/

Одеса – 2018

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА НОРМАТИВНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
1.1 Загальна характеристика бізнес-ідеї відкриття кафе-піцерії.....	5
1.2 Нормативно-правові аспекти щодо відкриття бізнесу у сфері ресторанного господарства	8
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ «PIZZA AVENUE»	
2.1 Дослідження ринку у сфері ресторанного бізнесу	24
2.2 Формування витрат на створення та функціонування підприємства.....	30
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАДУ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
3.1 Формування доходів та оцінка ефективності проекту	44
3.2 Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації	51
ВИСНОВКИ	57
Список використаних джерел.....	59
ДОДАТКИ.....	62

ВСТУП

Актуальність теми. Сфера ресторанного господарства – одна з найприбутковіших у всьому світі. Вона складається із сукупності підприємств, що займаються виробництвом, реалізацією та організацією споживання кулінарної продукції.

Великий і малий бізнес в сучасному світі дуже швидко розвивається. Особливо це стосується малого підприємництва. Однією з найбільш перспективних в грошовому плані є сфера обслуговування та торгівля. Величезна кількість бізнесменів починають свою кар'єру з будівництва невеликих кафе чи ресторанів. Щоб відкрити кафе або ресторан, потрібен початковий капітал, але, на відміну від інших видів бізнесу, все це може швидко окупитися. На сьогоднішній день кафе є чи не єдиним місцем, де молоді і дорослі люди можуть спокійно посидіти, поспілкуватися.

З року в рік ресторанний бізнес стрімко розвивається. Йде серйозна конкурентна боротьба за відвідувачів. Саме цей фактор змушує власника та його команду продумувати не тільки основну стратегію і стиль діяльності ресторану, а й деталі, що додають закладу унікальність і неповторність.

За останній час, ринок ресторанного господарства України значно збільшився в обсязі за рахунок поповнення нових видів ведення даного бізнесу.

Ефективність діяльності будь-якого підприємства ресторанного господарства залежить від багатьох факторів, до яких можна те, як підприємство позиціонує себе на ринку, технологію та специфіку закладу, що забезпечить високу лояльність споживачів, появу постійних клієнтів, визначення чітких стратегічних перспектив розвитку діяльності, проведення оптимальної фінансової та маркетингової діяльності.

Тільки при формуванні грамотно розробленої концепції і послідовного комплексного впровадження всіх складових ресторанного бізнесу, гарантований успіх у розвитку діяльності ресторану.

Мета випускної роботи – економічне обґрунтування проекту створення кафе-піцерії у сфері ресторанного господарства.

Відповідно до мети дослідження було поставлено наступні **завдання**:

- розглянути теоретичні аспекти щодо створення власної справи у сфері ресторанного господарства;
- провести маркетингові дослідження в сфері ресторанного господарства;
- визначити основні параметри для підприємства: місце розташування, цінову політику;
- визначити основні витрати на створення бізнесу;
- обґрунтувати економічно ефективність проекту;
- оцінити та проаналізувати можливі ризики для впровадження проекту;
- розробити систему заходів щодо мінімізації ризиків.

Предмет дослідження – бізнес-проекування відкриття власної справи у сфері ресторанного господарства.

Об'єкт дослідження – теоретичні та прикладні аспекти щодо обґрунтування доцільності створення кафе-піцерії.

Методи дослідження – загальнонаукові: аналогія, системний аналіз, формалізація; логічної абстракції: аналіз і синтез, індукція та дедукція; економіко-математичні: факторний, системно-структурного аналізу; економіко-статистичного аналізу: табличний, графічний, групування, класифікації; маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження; експертної діагностики: порівняння, оцінювання, та інші.

Інформаційною базою являються законодавчі та нормативно-правові акти, що регулюють зазначену сферу, фахова література, наукові публікації, статистичні дані Державної служби статистики України.

ВИСНОВКИ

1. Вирішено було створювати кафе-піцерію «Pizza Avenue». Особливістю закладу буде: створення нового продукту, як солодка піца; проведення майстер-класів; турбота про бажання клієнтів шляхом надання можливості сконструювати бажану піцу; обслуговування високого рівня.

2. Згідно з Класифікатором організаційних форм суб'єктів економіки (СКОФ) було обрано організаційну форму за кодом 910 «Фізична особа-підприємець».

Що стосується форми оподаткування, то для підприємства краще загальна система оподаткування. Загальна система оподаткування у низці випадків може мати перевагу перед спрощеною, так як податки сплачуються не з доходу, а з прибутку, який враховує наявні витрати ФОП. ФОП у 2018 р. повинно сплачувати такі податки та обов'язкові внески: податок на доходи фізичних осіб (ПДФО) – 18%; військовий збір (ВЗ) – 1,5%; єдиний соціальний внесок (ЄСВ 2018) – 22%.

3. Для впровадження діяльності необхідно буде отримати ліцензії, які видаються строком на один рік та підлягають обов'язковій реєстрації в податковому органі. Для фахівця ресторанного господарства детально треба знати організаційно-технічні та технологічні вимоги до безпеки послуг, які надаються споживачам у підприємствах ресторанного господарства різних типів і класів, а також громадянами-підприємцями.

4. Аналіз ринку, що за останні шість років обсяг об'єм ринку ресторанного господарства збільшився втричі. За словами експертів, це пов'язано з високою рентабельністю цього бізнесу, яка становить приблизно 30-35% на рік.

5. Було обрано місце розташування за адресою: м. Одеса, Приморський район, вул. Пушкінська, 39, яке має площу в 100 кв. м.

6. Проаналізовано діяльність основних конкурентів для «Pizza Avenue», які розташовані поблизу та найбільш популярні серед споживачів. До них було віднесено: «Pasta & Pizza», «Фонтан», «Pizza.Od.Ua».

Проаналізувавши, можна зробити висновок, що поблизу планованого місця розташування піцерії немає закладу, у якому були б одночасно середні ціни,

відмінна кухня і високий сервіс. Тому, запропонувавши все це потенційним клієнтам, буде забезпечено високий рівень попиту на продукцію.

Так як кожне підприємство на ринку має свої переваги та недоліки був проведений SWOT-аналіз. Після якого можна зробити висновки, що кафе „Pizza Avenue” має багато сильних сторін, що полягають, в основному, в цікавому меню, високій якості страв та надання послуг.

7. На відкриття власного бізнесу стартові витрати складають 517 208 грн, 362 045 грн з яких власні кошти, а решта – 155 162 грн кредит комерційного банку. Визначено поточні витрати, які поділяються на умовно-змінні та умовно-постійні витрати. Так як до умовно-змінних витрат належать матеріальні витрати на одиницю продукції і вони залежать від об'єму виробництва в першому місяці було закупити сировину на 191 404 грн. Загальний обсяг умовно-постійних витрат підприємства, які не залежать від кількості продажів у «Pizza Avenue» за місяць склав 179 399,15 грн.

8. Основними операційними доходами «Pizza Avenue» є доходи від реалізації головної страви – піци, а також інших готових страв. Прогнозований прибуток за перший рік роботи склав 206 356,52 грн.

Розраховано дисконтовані критерії оцінки ефективності проекту, які складають:

- чистий дисконтований дохід склав 3 220 073 грн;
- індекс прибутковості склав 5,51;
- внутрішня норма прибутковості підприємства склала 317,90% за три роки функціонування проекту;
- дисконтований період окупності склав 12 місяців.

Було проаналізовано можливі ризики та заходи щодо їх мінімізації за рахунок проведення аналізу чутливості, визначення точки беззбитковості у кількісному та вартісному вираженні, а також за допомогою методу Монте-Карло.

Узагальнюючи вищенаведене, можна зробити висновок, що проект зі створення кафе-піцерії є ефективним та доцільним для впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Шок Патті Д., Боуен Джон. Маркетинг в ресторанному бізнесі. - М.: Ресторанні відомості. – 2005. – 234 с.
2. Гладких О. Бум концептуальних ресторанів закінчується. – огляд ресторанного ринку [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://eda.vlasnasprava.ua/raznoe/analitika/um-kontseptualnyhrestoranol-zakanchivaetsya-chto-dalshe-obzor-restorannogo-rynka/>
3. Довідник цікавих фактів та корисних знань. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://dovidka.biz.ua/vidi-pitsi/>
4. Види діяльності по КВЕД-2010 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010.html>
5. Класифікатор організаційних форм суб'єктів економіки (СКОФ) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/klasf/st_kls/op_skof_2016.htm
6. Статус фізичної особи – підприємця: проблеми застосування законодавства : роз'яснення Міністерства юстиції України від 14 січня 2011р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/n0012323-11>
7. Податковий кодекс України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua>
8. Закон України «Про внесення змін до Податкового кодексу України та деяких законів України щодо застосування реєстраторів розрахункових операцій» від 13.07.2016 N 439. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/KP160439.html
9. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців» від 15.05.2003 № 755-IV. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/755-15/page>
10. Наказ Міністерства внутрішніх справ України «Про затвердження Правил пожежної безпеки в Україні» від 30.12.2014 № 1417. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0252-15>

11. Кодекс цивільного захисту України від 02.10.2012 № 5403-VI. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/5403-17>
12. Класифікатор професій. Загальні положення. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://i.factor.ua/info/qualifier/>
13. Класифікація основних фондів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.buh24.com.ua/>
14. Державний класифікатор продукції та послуг ДК 016-2010. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://dkpp.rv.ua/>
15. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів». [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80>
16. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://zakon.sop.com.ua/regulations/10637/478269/>
17. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб - К .: Центр учбової літератури: Фірма «ІНКОС», 2012. - 280 с.
18. Статистичний щорічник м. Одеси в 2016 р. – Одеса: Державна служба статистики в Одеській області, 2016. – 106 с.
19. Державна служба статистики. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
20. 2ГИС [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://2gis.ua/odessa>
21. Храбатин О.І., Яворська Л.В. Маркетинг: Навчальний посібник. /За наук.ред. О. А. Тимчик. – Київ : Видавництво, 2014. – 284 с.
22. SWOT-аналіз – основа формування маркетингових стратегій: Навч. Посіб. / За ред. Л.В. Балабанової. – 2-ге вид., випр. І доп. – К.: Знання, 2005 – 185 с.
23. Захарчин Г. М. Основи підприємництва: культура, технологія, відповідальність: навч. посіб. / Г. М. Захарчин, О. В. Юринець. - К.: Знання, 2011. - 254 с.
24. Офіційний сайт компанії «Фуд-сервіс» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.food-service.com.ua/dlya-pitstseriy-c217>

- 25.Офіційний сайт інтернет-магазину «i-Posud»[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://i-posud.com.ua/>
- 26.Офіційний сайт інтернет-супермаркету «ROZETKA» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://rozetka.com.ua/>
- 27.Офіційний сайт агенції «Leets» [Електронний ресурс]. –Режим доступу: <http://leets.com.ua/>
- 28.Офіційний сайт цифрової типографії «Колібрі» [Електронний ресурс]. –Режим доступу: <http://kolibry-print.com/>
- 29.Офіційний сайт магазину «METRO» [Електронний ресурс]. –Режим доступу:<https://www.metro.ua/>
- 30.Статистичні дані щодо кількості ресторанних закладів в місті Одеса, 2017 рік. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/>
- 31.Відкриття бізнесу у сфері громадського харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.bnwes.info/buhgalteriya/novosti-sayta-2013/vidkrittya-biznesu-u-sferi-gromadskogo-harchuvannya-4793.html>
- 32.Карпов В. А. Планування та аналіз підприємницьких проектів. Навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, ротапринт 2014. – 243 с.
- 33.Балджи М. Д. Удосконалення процесу управління економічними ризиками при прийнятті народногосподарських рішень / М. Д. Балджи // Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. пр. / голов. ред. М. І. Зверяков; Одеський нац. екон. ун-т. – Одеса, 2013. – Вип. 4 (51). – С. 197-204.
- 34.М. Д. Балджи Торговельне підприємництво: навчальний посібник / М. Д. Балджи, Н. В. Доброва, В. О. Однолько, М. М. Осипова. – Київ: Кондор, 2017. – 112 с.
- 35.Балджи М. Д. Ризики на стадії самоорганізації сучасних економічних систем / М. Д. Балджи // Збірник наукових праць Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту. Економічні науки. – Кам'янець-Подільський: ПП «Медобори-2006», 2014. – № 8. - С. 31-40.